

Firinda Mucver

Toplam 50 dk

Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk

4 kişilik

Kolay

~220 kcal

Açılış 5/10

Kabak, peynir ve yeşilliklerle hazırlanan kızartmadan pişen hafif mucver.

Malzemeler

- 4 adet Kabak
- 3 adet Yumurta
- 4 yemek kaşığı Un
- 150 gr Beyaz peynir
- 0.5 demet Dereotu
- 3 yemek kaşığı Zeytinyağı
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılışı

- Kabakları rendeleyin, tuzla ovup 10 dakika bekletin ve suyunu iyice sıkın.
- Yumurtaları kırın, beyaz peynir, dereotu ve zeytinyağı ekleyin.
- Sıkılmış kabakları karışık olarak pürüzsüz dağılacak şekilde karıştırın.
- Mucver harcını yağlı kâğıda psiye yayın üstünü spatulayla düzleyin.
- Fırında mucveri önceden 190°C ısıtılmış fırında 30-35 dakika pişirin.

PÜF NOKTASI

Rendelenmiş kabağı suyunu sıkıp tepside sulanma olmadan dilimlenir.

SERVİS ÖNERİSİ

Sarımsaklı yoğurtla birlikte servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta